Schärdinger Bergbaron

Einst als „milder Emmentaler“ entwickelt, ist der großlöchrige Schnittkäse aus Oberösterreich heute der bekannteste und beliebteste Käse Österreichs. Bereits mehr als 45 Jahre gibt es den Bergbaron, der in der Käserei Feldkirchen noch immer nach traditionellem Rezept hergestellt wird.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2011, 2015, 2017, 2021, 2022, 2024
Nominiert im Jahr: 2006, 2007, 2009, 2012, 2013, 2014, 2016, 2020



Geschichte

Einst als „milder Emmentaler“ entwickelt, ist der großlöchrige Schnittkäse aus Oberösterreich heute der bekannteste und beliebteste Käse Österreichs. Bereits mehr als 45 Jahre gibt es den Bergbaron, der in der Käserei Feldkirchen noch immer nach traditionellem Rezept hergestellt wird.

Verwendungsmöglichkeiten

vielseitig zu verwenden: für Käseplatten, als Jausen- und Salatkäse, zum Überbacken und Panieren (gebackener Bergbaron)

Sonstige Auszeichnungen

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 24%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg

11-facher Käse Kaiser



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel